

RINGKASAN

Identifikasi Dan Analisis Risiko Kegagalan Proses Produksi Jabyogurt Menggunakan Metode *Fuzzy Fmea* Di Kan Jabung. Vania Irvia Putri, NIM B41220762, Tahun 2025, 88 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Annisa'U Choirun, S.TP., M.T., (Dosen Pembimbing), Ermi Indah S.Pt (Pembimbing Lapangan).

Laporan magang ini merupakan bentuk pertanggungjawaban atas kegiatan magang yang dilaksanakan di KAN Jabung Syariah Jawa Timur, khususnya pada bagian produksi olahan susu dengan fokus pada pembuatan JabYogurt. Kegiatan magang dilakukan untuk memahami alur produksi pangan mulai dari pengolahan bahan baku hingga produk siap distribusi melalui tahapan seperti penerimaan bahan baku, blending, pasteurisasi, fermentasi, pencampuran perisa, filling, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi, yang seluruhnya berperan penting dalam menjaga mutu serta keamanan produk akhir.

Setiap tahapan produksi memiliki potensi kegagalan, seperti kontaminasi mikroba, ketidaksesuaian formulasi, ketidakstabilan proses, hingga cacat kemasan. Untuk menilai dan meminimalkan risiko tersebut, dilakukan analisis menggunakan metode *Fuzzy Failure Mode and Effect Analysis (Fuzzy FMEA)* dengan parameter Severity, Occurrence, dan Detection guna menghasilkan penilaian yang lebih objektif dan akurat terhadap tingkat risiko.

Hasil analisis menunjukkan bahwa lima risiko utama yang perlu diprioritaskan adalah kegagalan penutupan botol atau seal (R15), kontaminasi mikroba pada susu masuk (R1), ketidaksesuaian volume isi (R14), over-fermentasi (R10), dan ketidaksesuaian jumlah inokulum (R8). Risiko tersebut berdampak pada keamanan pangan, mutu sensoris, serta kepuasan konsumen, sehingga diperlukan peningkatan pengendalian higienitas, fermentasi, dan kualitas bahan baku untuk mengurangi kegagalan proses dan memastikan konsistensi mutu JabYogurt.

Kata Kunci : JabYogurt, Proses Produksi, *Fuzzy FMEA*, Risiko Kegagalan, Pengendalian Mutu